

Eierpunschpralinen mit Verpoorten-Punsch und Ingwer

Zutaten

für ca. 20 Stück Eierpunschpralinen:

100 g dunkle Schokolade

50 g Butter

1 Ei kandierter Ingwer

3 EI VERPOORTEN-PUNSCH

für die Pralinen-Deko:

kandierte Ingwerstückchen

Goldperlen



Zubereitung

1. Schokolade und Butter schmelzen, VERPOORTEN- Punsch und fein gewürfelten Ingwer unterrühren.
2. Die Pralinenmasse in Pralinenförmchen füllen und abkühlen lassen.
3. Eierpunschpralinen aus der Form lösen, mit Ingwer und/oder Goldperlen dekorieren.

Leser-Tipp

Wer mag gibt unter die Schokoladenmasse noch etwas Zimt oder Lebkuchengewürz!

[Link zum Rezept: Eierpunschpralinen mit Verpoorten-Punsch und Ingwer](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de